OBH NORDICA

DESIGNING GOOD LIFE

Ice Cream Maker BOX

For delicious, home-made ice cream

Making good!

6616_CS_UVN_0215.indd 1 2015-02-06 11:00:32

Bruksanvisning - svenska .....sida 3 - 9

Brugsanvisning - dansk .....side 10 - 16

Bruksanvisning - norsk .....side 17 - 23

Käyttöohjeet - suomi.....sivu 24 - 31

Instruction manual - english.....page 32 - 39

Säkerhetsanvisningar

1. Läs igenom bruksanvisningen noga innan användning och spar den för framtida bruk.
2. Anslut endast apparaten till 220-240 volt växelström och använd endast apparaten till det den är avsedd för.
3. Dra alltid ur kontakten vid uppehåll i användandet, om problem uppstår, efter användning, när det sätts på eller tas av delar från apparaten samt innan rengöring och underhåll.
4. Apparaten får inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
5. Denna apparat kan användas av personer (inklusive barn från 8 år och uppåt) med begränsade fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om användning sker under övervakning eller efter instruktion hur apparaten används på ett säkert sätt av en person som ansvarar för deras säkerhet och att de är medvetna om möjliga risker.
6. Barn bör vara under uppsyn för att försäkra att de inte leker med apparaten. Barn kan inte alltid uppfatta och förstå potentiella risker. Lär barn ansvarsfull användning av elapparater.
7. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är över 8 år och under övervakning.
8. Se till att sladden inte hänger fritt ned från bänkytan.
9. Sätt aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
10. Apparaten får endast användas under uppsyn.
11. Kontrollera alltid apparat, sladd och kontakt innan användning. Om sladden skadats måste den bytas

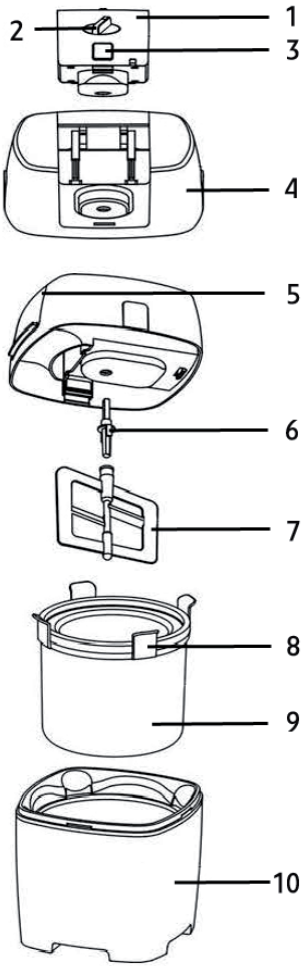
6616_CS_UVN_0215.indd 3 2015-02-06 11:00:32

av tillverkaren, legitimerad serviceverkstad eller en behörig person för att undvika fara.

12. Extra skydd rekommenderas genom installation av jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.
13. Apparaten är endast för privat bruk.
14. Om produkten används till annat än den är till för, eller används utan att respektera bruksanvisningen bär användaren själv ansvaret för eventuella följder. Eventuella skador på produkten därav täcks inte av reklamationsrätten.

Apparatens delar

1. Motorenhet
2. Timer
3. Låsknapp
4. Lock
5. Påfyllningslock
6. Axel
7. Blandarblad
8. Handtagsring
9. Glasskål
10. Ytterhölje



6616_CS_UVN_0215.indd 4 2015-02-06 11:00:33

Innan användning

Kontrollera att alla delar är fria från skador. De löstagbara delarna avlägsnas på följande sätt:

- Lyft bort locket med motorenhet från ytterhöljet genom att trycka in de två knapparna på var sida om locket och samtidigt lyfta locket med motorenhet uppåt.
- Dra loss blandarbladet från axeln genom att dra blandarbladet rakt neråt. Ta därefter loss axeln från motorenheten genom att dra den rakt neråt.
- Ta bort motorenheten från locket genom att vända locket upp och ner och därefter trycka in låsknappen på motorenheten. Separera därefter motorenhet från lock.
- Lyft upp glasskålen ur ytterhöljet genom att ta tag i handtagsringen runt skålen och lyfta den uppåt. Separera skålen från handtagsringen.

Rengör alla delar enligt avsnittet ”Rengöring och underhåll”. Delarna torkas därefter grundligt och sätts ihop enligt följande:

- Sätt fast motorenheten i locket. Tryck in låsknappen och se till att motorenheten sitter fast.
- Tryck fast axeln i hålet på motorenhetens undersida (genom hålet i locket) och sätt därefter fast blandarbladet på axeln genom att föra ner axeln i hålet på blandarbladet.
- Sätt skålen i handtagsringen och sätt ner skålen (med handtagsringen) i ytterhöljet.
- Sätt fast locket (med motorenhet och blandarblad) ovanpå ytterhöljet. Se till att lockets knappar sitter korrekt i skårorna på ytterhöljet.
- Sätt i kontakten i ett vägguttag. Apparaten är nu klar att använda.

Så används glassmaskinen

1. Innan man kan göra glass ska glasskålen/skålarna (utan glassblandning) in i frysen i minst 18 timmar (gärna ett dygn).
2. Förbered glassblandningen. Notera att maxmängden är 7,5 dl.
3. Blandningen kan med fördel förkylas i kylskåp innan den hälls i glassmaskinen.
4. Montera apparaten enligt anvisningarna under ”Innan användning”.
5. Se till att apparatens kontakt är ansluten till ett vägguttag. Starta apparaten genom att vrida timern medurs till valfri inställning (glasstillverkningen tar ca 30 minuter vid hel sats). Notera! Apparaten måste startas innan glassblandningen hälls ner i skålen. Annars finns risk att blandningen fryser fast i skålen och förhindrar blandarbladet från att rotera.
6. Öppna påfyllningsluckan fram på locket och häll sakta ner glassblandningen genom luckan. Se till att det är minst 5 cm mellan glassblandningen och skålens kant eftersom glassens volym ökar när den fryser. Överskrid inte maxmängden på 7,5 dl även om den totala mängden tillredd glassblandning är mer än 7,5 dl.

6616_CS_UVN_0215.indd 5 2015-02-06 11:00:33

7. Låt glassmaskinen arbeta i 15-30 minuter beroende på mängden tillsatt glassblandning och vilken konsistens du vill ha på glassen. När glassen är färdig byter blandarbladet riktning och "hackar" något, vilket indikerar att glassen är klar. Om glassen inte har uppnått fast konsistens efter 30 minuter, läs avsnittet "Felsökning". Stanna inte apparaten upprepade gånger under frysningsprocessen då det kan få blandarbladet att frysa fast i glassblandningen.
8. Apparaten stängs av automatisk när inställd tid passerat. Om man vill stänga av apparaten i förtid vrids timern tillbaka till "Off". Dra alltid ur kontakten efter avslutad användning.
9. Locket med motorenhet lyfts av från ytterhöljet när blandarbladet har stannat helt. Glassens konsistens ska vara fast men krämig. För att undvika skador på skålen får man endast använda plast- eller träredskap i skålen. Om glassen inte ska ätas omgående kan den förvaras i frysen upp till 3 månader. Häll över glassen i ett fryståligt kärl med lock (ej glasskålen) innan glassen ställs in i frysen.
10. Rengör alla delar enligt anvisningarna under "Rengöring och underhåll".

För att uppnå bästa resultat ska motorn svalna i ca 30 minuter innan nästa skål med glass tillreds. Detta för att försäkra att motorn har svalnat tillräckligt och inte stannar under tillredning av nästa skål med glass.

Överhettning

Glassmaskinen är utrustad med en termostat som försäkrar en lång livslängd på apparaten samt aktiveras om motorn blir överbelastad. Om termostaten aktiveras, dra ur kontakten och vänta ca 30 minuter innan apparaten startas på nytt.

Goda råd för att uppnå bästa resultat

1. Se till att alla delar är rengjorda innan du använder apparaten.
2. Glassen smakar bäst när den är färsk och börjar mista sin friska smak efter några dagar i frysen.
3. Konsistensen på glassen är mjuk och krämig och det kan därför vara en fördel att förvara den i frysen i en timme eller två innan servering för att förhindra att glassen smälter för snabbt. Detta är speciellt lämpligt om glassen ska serveras med något varmt tillbehör.
4. Glassen bör inte frysas om efter att den tinat.
5. Använd alltid färska ingredienser till glassen.
6. Chokladbitar, nötter etc bör inte hällas i blandningen innan glassen har körts minst 5 minuter i glassmaskinen, eller innan blandningen blivit fast och börjat frysa till.
7. Det färdiga resultatet är en mjuk krämig glass (den kommer inte ha samma konsistens som köpt glass).
8. Förvara med fördel alltid glasskålarna i frysen så att man när som helst kan köra igång med glasstillverkning.
9. För att uppnå bästa resultat ska skålen frysas till -18°C.
10. Starta alltid apparaten innan glassblandningen hälls i glasskålen.
11. Glassens konsistens varierar beroende på vilket recept man väljer, rumstemperatur samt ingrediensernas temperatur.

6616_CS_UVN_0215.indd 6 2015-02-06 11:00:33

12. Använd enbart skål som förfrysts i minst 18 timmar.
13. Skålarna får inte värmas upp.
14. Skålarna får inte användas om de är skadade på något sätt.

Rengöring och underhåll

1. Dra alltid ur kontakten innan rengöring.
2. Lyft bort locket med motorenhet från ytterhöljet genom att trycka in de två knapparna på var sida om locket och samtidigt lyfta locket med motorenhet uppåt.
3. Dra loss blandarbladet från axeln genom att dra blandarbladet rakt neråt. Ta därefter loss axeln från motorenheten genom att dra den rakt neråt.
4. Ta bort motorenheten från locket genom att vända locket upp och ner och därefter trycka in låsknappen på motorenheten. Separera därefter motorenhet från lock.
5. Lyft upp glasskålen ur ytterhöljet genom att ta tag i handtagsringen runt skålen och lyfta den uppåt. Separera skålen från handtagsringen.
6. Torka av motordelen med en fuktig trasa. Motordelen får inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor och får inte sköljas under rinnande vatten.
7. Låt alltid skålarna uppnå rumstemperatur innan rengöring. Rengör skålarna på insidan med vatten och milt diskmedel. Sänk aldrig ner hela skålarna i vatten.
8. Rengör lock, handtagsring, axel, och blandarblad med varmt vatten och diskmedel och torka den där efter grundligt.

OBS: Använd inte repande rengöringsmedel eller skursvampar vid rengöring.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak
Glassen har inte stelnat efter 30 minuter.	- Glasskålen har inte förvarats i frysen tillräckligt länge (för att uppnå bäst resultat ska glasskålen var minst 18 timmar i frysen gärna ett dygn). - Maxgränsen har överskridits (maxmängd 7,5 dl). - Ingredienserna är för varma/har rumstemperatur. - Glasskålen har stått i rumstemperatur i mer än 5 minuter innan användning. - Frysen har öppnats för många gånger under glasskålens frysningsprocess. - Skålen har en tjock beläggning av is. OBS, se till att torka skålen ordentligt innan den sätts tillbaka i frysen.

6616_CS_UVN_0215.indd 7 2015-02-06 11:00:33

Glassmaskinen stannar innan glassen är färdig.	- Chokladbitar, hackade nötter etc har tillsatts för tidigt. Glassen bör ha körts i minst 5 minuter (eller när blandningen har stelnat något), innan man tillsätter dessa ingredienser. - Chokladbitarna/nötterna är för stora vilket medför att blandarbladet fastnar. - Tillsätt max en kopp av dessa ingredienser.
Glasskålarna har blivit repiga.	- Om man använder metallredskap kan skålen repas. Det rekommenderas därför att man använder trä- eller plastredskap i skålen.
Glassen är för hård.	- Om glassen förvaras i frysen en längre tid blir glassen mycket hård och blir svår att få ur. Låt glassen tina i några minuter innan servering.

Recept

Fransk Vaniljglass
Ca 1,5 l färdig glass:
3 dl mjölk
2 ägg
100 g socker
3 dl vispgrädde
Frön från 1 vaniljstång

Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna med en kniv. Häll mjölk, vaniljfrön och den urskrapade vaniljstången i en kastrull och låt koka upp. Vispa samman ägg och socker till en jämn smet. Ta upp vaniljstången ur den varma mjölken. Häll vaniljmjölken över ägg- och sockerblandningen i en tunn stråle medan du vispar/rör i äggblandningen.

Häll tillbaka blandningen i en kastrull och värm på svag värme till den precis börjar tjockna (samma konsistens som en vaniljsås). Temperaturen på blandningen får inte överstiga 85 grader (då skär sig blandningen). Häll över i en skål och låt svalna (gärna i vattenbad). När blandningen svalnat, rör ner grädden (grädden ska vara ovispad) och ställ in skålen i kylen. Gärna över natten. Blandningen måste vara kylskåpskall när den hälls ner i glassmaskinen.

Vaniljglass med chokladbitar
En sats fransk vaniljglass (se recept Fransk vaniljglass)

100 g finhackad choklad

6616_CS_UVN_0215.indd 8 2015-02-06 11:00:33

Observera: Det är viktigt att chokladbitarna tillsätts först när glassen har önskad konsistens. Chokladbitarna får inte vara för stora eftersom glassmaskinen kan få svårt att blanda ingredienserna.

Besök vår hemsida www.obhnordica.se för mer inspiration.

VIKTIGT: MOTORDELEN FÅR ALDRIG NEDSÄNKAS I NÅGON FORM AV VÄTSKA!

Kassering av förbrukad apparatur

Enligt lag ska elektriska och elektroniska apparater insamlas och delar av apparaterna återvinnas. Elektriska och elektroniska apparater märkt med symbolen för avfallshantering ska kasseras på en kommunal återvinningsstation.

Reklamationsrätt

Reklamationsrätt enligt gällande lag. Maskinstämplat kassakvitto skall bifogas vid eventuell reklamation. Vid reklamation skall apparaten lämnas in där den är inköpt.

OBH Nordica AB
Löfströms Allé 5
172 66 Sundbyberg
Tel: 08-629 25 00
www.obhnordica.se

Tekniska data

OBH Nordica 6616
Ungefärlig mängd färdig glass: 1,5 l/skål
2 glasskålar
220 - 240 volt
9,5 watt

CE

Rätten till löpande ändringar förbehålles.

6616_CS_UVN_0215.indd 9 2015-02-06 11:00:34

Sikkerhed og el-apparater

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.
2. Tilslut kun apparatet til 220-240 volt vekselstrøm, og brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
3. Tag altid stikket ud af stikkontakten ved forstyrrelser i brugen og efter brug, når der sættes dele på eller tages dele af apparatet samt før rengøring og vedligeholdelse.
4. Apparatet må ikke neddyppes i vand og andre væsker.
5. Dette apparat kan anvendes af personer (heriblandt børn fra 8 år og opefter) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, såfremt disse er bevidste om mulige risici, er under opsyn eller får instruktion i sikker brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
6. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Børn er ikke altid i stand til at opfatte og vurdere mulige risici. Lær børn en ansvarsbevidst omgang med el-apparater.
7. Børn må kun rengøre og vedligeholde apparatet, hvis de er 8 år og opefter og er under opsyn.
8. Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordkanten.
9. Sæt aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
10. Apparatet bør kun anvendes under opsyn.
11. Efterse altid apparat, ledning og stik for beskadigelse før brug. Hvis tilledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten

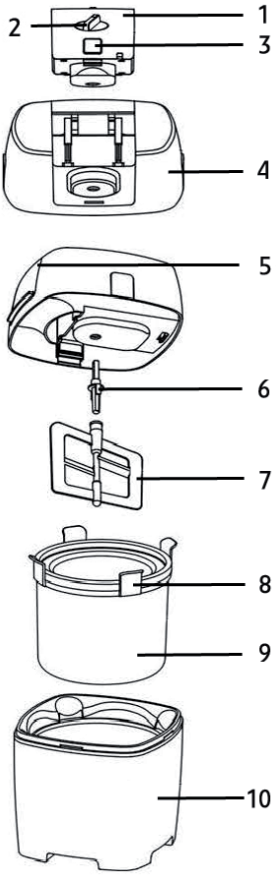
6616_CS_UVN_0215.indd 10 2015-02-06 11:00:34

eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person, for at undgå, at der opstår fare.

12. For ekstrabeskyttelse anbefales installation af fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæ-brydestrøm) på max. 30 mA. Kontakt en autoriseret el-installatør herom.
13. Apparatet er kun til husholdningsbrug.
14. Benyttes apparatet til andet formål end det egentlige, eller betjenes det ikke i henhold til brugsanvisningen, bærer brugeren selv det fulde ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller andet som følge heraf er derfor ikke dækket af reklamationsretten.

Apparatets dele

1. Motordel
2. Timer
3. Låseknap
4. Låg
5. Påfyldningslåg
6. Aksel
7. Rørespartel
8. Håndtagsring
9. Isskål
10. Kabinet



6616_CS_UVN_0215.indd 11 2015-02-06 11:00:34

Før brug

Kontrollér at alle dele er fri for skader. De aftagelige dele fjernes fra ismaskinen på følgende måde:

- Låg med motordel fjernes fra kabinettet ved at trykke de to knapper på hver side af låget ind samtidig med at låget med motordel løftes opad.
- Rørespartlen løsnes fra akslen ved at trække rørespartlen nedad. Fjern derefter akslen fra motordelen ved at trække den nedad.
- Motordelen fjernes fra låget ved at vende låget med undersiden opad og derefter trykke låseknappen på motordelen ind samtidig med at motordelen trækkes af.
- Isskålen løftes ud af kabinettet ved at tage fat i håndtagsringen, der sidder på skålen, og løfte den opad. Fjern herefter skålen fra håndtagsringen.

Rengør alle dele i henhold til afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse". Delene tørres derefter grundigt, hvorefter de samles igen på følgende måde:

- Sæt motordelen fast på låget. Tryk låseknappen ind og sørg for at motordelen sidder fast.
- Akslen trykkes fast i hullet på motordelens underside (gennem hullet i låget), hvorefter rørespartlen sættes fast på akslen ved at føre akslen ned i hullet på rørespartlen.
- Skålen placeres i håndtagsringen, hvorefter skålen sættes ned (med håndtagsringen) i kabinettet.
- Låget fastgøres (med motordel og rørespartel) på kabinettet. Sørg for at lågets knapper sidder korrekt i hakkene på kabinettet.
- Sæt stikket i en stikkontakt. Apparatet er nu klar til brug.

Sådan anvendes ismaskinen

1. Før der kan laves is, skal isskålene (uden isblanding) opbevares i fryseren i min. 18 timer (gerne 1 døgn).
2. Tilbered isblandingen. Bemærk: Maksimumsmængden er 7,5 dl.
3. Isblandingen kan med fordel afkøles i køleskabet, inden den kommes i ismaskinen.
4. Montér apparatet i henhold til anvisningerne under afsnittet "Før brug".
5. Tilslut apparatet til en stikkontakt. Tænd apparatet ved at dreje timeren med uret til ønsket indstilling. (det tager ca. 30 minutter at lave is ved max-mængde) Bemærk! Apparatet skal tændes, inden isblandingen hældes ned i skålen, da der ellers er risiko for, at isblandingen fryser fast i skålen, hvorved rørespartlen kan have vanskeligt ved at køre rundt.
6. Åbn påfyldningslåget på ismaskinens låg og hæld langsomt isblandingen ned gennem hullet. Sørg for at der er min. 5 cm mellem isblandingen og skålens kant, da isens volumen øges, når den fryses. Overskrid ikke max-mængden på 7,5 dl, selvom den tilberedte isblanding overstiger 7,5 dl.
7. Lad ismaskinen arbejde i 15-30 minutter afhængigt af den tilsatte mængde og ønsket konsistens på den færdige is. Når isen er færdig, vil rørespartlen skifte retning og køre lidt uregelmæssigt ("hakke" lidt), hvilket indikerer, at isen er færdig. Hvis isen ikke har opnået en fast konsistens

6616_CS_UVN_0215.indd 12 2015-02-06 11:00:34

efter 30 minutter, kan det have flere årsager, se afsnittet "Fejlfinding". Apparatet må ikke stoppes gentagne gange under frysningsprocessen, da det kan få rørespartlen til at fryse fast i isblandingen.
8. Apparatet slukker automatisk, når den indstillede tid er gået. Hvis apparatet ønskes slukket, før tiden er gået, drejes timeren tilbage til "Off". Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
9. Låg med motordel fjernes fra kabinettet, når rørespartlen er stoppet helt. Isens konsistens skal være fast men cremet. For at undgå beskadigelse af skålene, må der kun anvendes plast- eller træredskaber i skålene. Hvis isen ikke skal spises med det samme, kan den opbevares i fryseren i op til 3 måneder. Hæld isen i fryseegnede beholdere (anvend ikke isskålene), inden isen sættes i fryseren.
10. Rengør alle dele i henhold til anvisningerne under afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

For at opnå det bedste resultat skal motoren køle ned i omkring 30 minutter, inden anden skål is tilberedes. Dette for at sikre, at motoren bliver kølet tilstrækkeligt ned og ikke stopper under produktionen af anden skål is.

Overophedning
Ismaskinen er forsynet med en termostat, der sikrer apparatet lang levetid. Termostaten aktiveres, hvis motoren bliver overbelastet. Hvis termostaten aktiveres, tages stikket ud af kontakten. Vent ca. 30 minutter, inden apparatet tændes igen.

Gode råd til at opnå det bedste resultat
1. Sørg altid for, at alle dele er rengjort før brug.
2. Isen smager bedst, når den er frisk. Isen begynder at miste sin friske smag efter nogle dage i fryseren.
3. Isens konsistens er meget blød og cremet, hvorfor det kan være en fordel at opbevare den i fryseren i en time eller to inden servering. Herved forhindres det, at isen smelter for hurtigt. Dette er især en god idé, hvis isen skal serveres med varm sauce eller lignende.
4. Isen må ikke fryses, efter den er tøet op.
5. Anvend altid friske ingredienser til isen.
6. Chokoladestykker, nødder mv. bør først hældes i blandingen 5 minutter efter, at isen er kommet i ismaskinen eller når blandingen er blevet fast og er begyndt at fryse.
7. Det færdige resultat er en blød cremet is (den vil ikke have samme konsistens som købt is).
8. Opbevar med fordel altid isskålene i fryseren, så der til enhver tid kan laves is.
9. For at opnå det bedste resultat, skal skålene fryses til -18 °C.
10. Tænd altid apparatet, før isblandingen hældes i isskålen
11. Isens konsistens afhænger af den valgte opskrift, stuetemperatur samt ingrediensernes temperatur.
12. Anvend kun skåle, der har været i fryseren i min. 18 timer.
13. Skålene må ikke opvarmes.
14. Skålene må ikke anvendes, hvis de er blevet beskadiget.

6616_CS_UVN_0215.indd 13 2015-02-06 11:00:34

Rengøring og vedligeholdelse

1. Tag altid stikket ud af kontakten inden rengøring.
2. Låg med motordel fjernes fra kabinettet ved at trykke de to knapper på hver side af låget ind samtidig med, at låget med motordel løftes opad.
3. Rørespartlen løsnes fra akslen ved at trække rørespartlen nedad. Fjern derefter akslen fra motordelen ved at trække den nedad.
4. Motordelen fjernes fra låget ved at vende låget med undersiden opad og derefter trykke låseknappen på motordelen ind samtidig med at motordelen trækkes af.
5. Isskålen løftes ud af kabinettet ved at tage fat i håndtagsringen, der sidder på skålen, og løfte den opad. Fjern herefter skålen fra håndtagsringen.
6. Motordelen tørres af med en fugtig klud. Motordelen må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker og må ikke skylles under rindende vand.
7. Lad altid skålene opnå stuetemperatur inden rengøring. Rengør skålene på indersiden med vand tilsat lidt mildt opvaskemiddel. Nedsænk aldrig skålene i vand.
8. Låg, håndtagsring, aksel og rørespartel rengøres i varmt vand tilsat opvaskemiddel, hvorefter de tørres grundigt.

OBS: Anvend ikke skrappe rengøringsmidler eller skuresvampe til rengøring.

Fejlfinding

Problem	Mulig årsag
Isen er ikke fast efter 30 minutter	- Isskålene har ikke været i fryseren længe nok (for at opnå det bedste resultat skal isskålene være i fryseren i min. 18 timer eller helst 1 døgn). - Max-kapaciteten er overskredet (max-mængde 7,5 dl). - Ingredienserne er for varme/har stuetemperatur - Isskålene har stået i stuetemperatur i mere end 5 minutter før brug. - Fryseren har været åbnet for mange gange i løbet af isskålenes frysningsproces. - Skålene har en tyk belægning af is. OBS! Sørg for at tørre skålene grundigt efter vask, inden de sættes tilbage i fryseren.
Ismaskinen stopper, før isen er færdig	- Chokoladestykker, hakkede nødder mv. er tilsat for tidligt. Isen bør blandes i ismaskinen i mindst 5 minutter (eller indtil blandingen er fast), før disse ingredienser tilsættes. - Chokoladestykkerne/nødderne er for store, hvilket medfører at rørespartlen sætter sig fast. - Tilsæt max. 1 kop af disse ingredienser.

6616_CS_UVN_0215.indd 14 2015-02-06 11:00:34

Isskålene er blevet ridset	- Ved brug af metalredskaber, kan skålene blive ridset. Det anbefales derfor kun at anvende træ- eller plastredskaber i skålene.
Isen er for hård	- Hvis isen opbevares i fryseren i isskålene i længere tid, vil isen blive meget hård og være vanskelig at få ud af skålene. Lad isen tø op i nogle minutter inden servering.

Opskrifter

Fransk vaniljeis
Ca. 1,5 l færdiglavet is
3 dl mælk
2 æg
100 g sukker
3 dl piskefløde
Kornene af 1 vaniljestang

Del vaniljestangen på langs og skrab kornene ud med en kniv. Hæld mælk, vaniljekorn og vaniljestang i en gryde og lad mælkeblandingen koge op. Æg og sukker piskes sammen til en jævn masse. Tag vaniljestangen op af den varme mælk. Hæld vaniljemælken over ægge- og sukkerblandingen i en tynd stråle under omrøring.

Hæld blandingen ned i gryden og varm den op ved svag varme, til den begynder at stivne lidt (den skal have samme konsistens som vaniljesauce). Temperaturen på blandingen må ikke overstige 85 grader (så vil blandingen begynde at skille). Hæld blandingen i en skål og lad den køle af (gerne i vandbad). Når blandingen er kølet af, røres fløden i blandingen (fløden skal ikke piskes), hvorefter skålen stilles i køleskabet, gerne natten over. Blandingen skal være køleskabskold, når den hældes ned i ismaskinen.

Vaniljeis med chokoladestykker
En portion fransk vaniljeis (se opskrift på fransk vaniljeis ovenfor)

100 g finthakket chokolade

Bemærk: Det er vigtigt, at chokoladestykkerne først tilsættes, når isen har den ønskede konsistens. Chokoladestykkerne må ikke være for store, da ismaskinen derved kan have svært ved at blande ingredienserne.

Besøg vor hjemmeside www.obhnordica.dk for yderligere inspiration.

VIGTIGT: MOTORDELEN MÅ ALDRIG NEDSÆNKES I NOGEN FORM FOR VÆSKE!

6616_CS_UVN_0215.indd 15 2015-02-06 11:00:34

Bortskaffelse af apparatet

Lovgivningen kræver, at elektriske og elektroniske apparater indsamles, og dele af apparaterne genbruges. Elektriske og elektroniske apparater mærket med symbolet for affaldshåndtering skal afleveres på en kommunal genbrugsplads.

Reklamation

Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, hvor det er købt.

OBH Nordica Denmark A/S
Ole Lippmanns Vej 1
2630 Taastrup
Tlf.: 43 350 350
www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica 6616
Cirkamængde færdiglavet is: 1,5 l
2 isskåle
220-240 volt
9,5 watt

CE

Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

6616_CS_UVN_0215.indd 16 2015-02-06 11:00:35

Sikkerhetsforskrifter

1. Les gjennom bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.
2. Tilkoble apparatet kun til 220-240 volt vekselstrøm og bruk apparatet kun til det den er beregnet for.
3. Ta alltid støpslet ut av kontakten når apparatet ikke brukes, hvis det oppstår problemer, når det settes på eller tas av deler fra apparatet og ved rengjøring og vedlikehold.
4. Motordelen må ikke senkes i vann eller andre væsker.
5. Dette apparatet kan brukes av personer (inkl. barn fra 8 år og eldre) med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på kunskap/erfaring med apparatet. Hvis bruken skjer under tilsyn eller instruksjon om hvordan apparatet skal brukes på en sikker måte av en person som har ansvaret for deres sikkerhet og at de er klar over mulig fare ved bruken.
6. Barn bør være under tilsyn for å forsikre seg om at de ikke leker med apparatet. Barn er ikke alltid i stand til å forstå og vurdere spesielle farer rundt dette. Lær barn et ansvarsbevist forhold med elektriske apparater.
7. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn under 8 år og som ikke er under tilsyn.
8. Pass på at ledningen ikke henger fritt ned fra bordet.
9. Sett aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild eller lignende.
10. Apparatet må kun brukes under tilsyn.
11. Kontroller alltid apparatet, ledningen og støpslet før bruk. Hvis ledningen er skadet skal den byttes

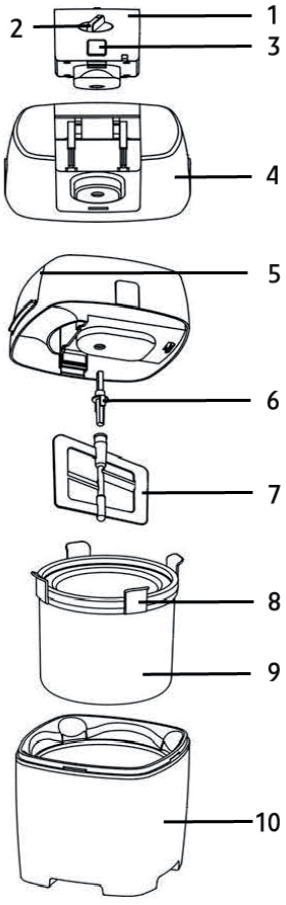
6616_CS_UVN_0215.indd 17 2015-02-06 11:00:35

av produsenten, forhandleren eller autorisert serviceverksted for å unngå at det oppstår noen fare.

12. For ekstra beskyttelse bør man installere jordfeilbryter (RCD) som ikke overskrider 30 mA. Kontakt en autorisert elektriker.
13. Apparatet er kun beregnet til privat forbruk.
14. Hvis produktet brukes til annet enn den er beregnet for og ikke brukes i hendhold til bruksanvisningen bærer brukeren selv ansvaret for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller annet herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.

Apparatets deler

1. Motorenhet
2. Timer
3. Låseknapp
4. Lokk
5. Påfyllingstrakt
6. Aksel
7. Rørespade
8. Håndtakring
9. Isbolle
10. Base



6616_CS_UVN_0215.indd 18 2015-02-06 11:00:35

Før bruk

Sjekk at alle delene er fri for skader. De løse delene fjernes på følgende måte:

- Løft av lokket med motorenhet fra basen med å trykke inn de to knappene på hver side av lokket og samtidig løfte opp lokket med motorenheten.
- Dra av rørespaden fra akselen med å dra den rett ned. Ta deretter løs akselen fra motorenheten med å dra den rett ned.
- Ta bort motorenheten fra lokket med å snu lokket oppned og deretter trykke inn låseknappen på motorenheten. Ta deretter motorenhet av lokket.
- Løft opp bollen av basen med å ta tak i håndtakringen rundt bollen og løft den opp. Ta bollen bort fra håndtakringen.

Rengjør alle delene som forklart i avsnittet "Rengjøring og vedlikehold". Delene tørkes deretter grundlig og settes sammen som følgende:

- Sett motorenheten fast i lokket. Trykk inn låseknappen og sjekk at motorenheten sitter fast.
- Trykk fast akselen i hullet på motorenhetens underside (gjennom hullet i lokket) og sett deretter fast rørespaden på akselen med å føre akselen i hullet på rørespaden.
- Sett bollen i håndtaksringen og sett bollen (med håndtaksringen) i basen.
- Sett fast lokket (med motorenhet og rørespaden) oppå basen. Pass på at lokkets knapper sitter korrekt i sporene på basen.
- Sett støpslet i kontakten og apparatet er nå klar til bruk.

Slik brukes iskremmaskin

1. Før man lager is skal isbollen (uten isblandning) settes i fryseren minst 18 timer (gjerne et døgn).
2. Tilbered isblandingen. Husk at maksmengden er 7,5 dl.
3. Blandingen kan med fordel avkjøles i kjøleskapet før den fylles i iskremmaskinen.
4. Monter apparatet som beskrevet under "Før bruk".
5. Pass på at støpslet er satt i kontakten. Start apparatet med å vri timeren med klokken til valgfri innstilling (tilberedningen tar ca. 30 minutter med full bolle). Husk! Apparatet må startes før isblandingen fylles i bollen, ellers er det fare for at blandingen fryser fast i bollen og forhindrer rørespaden og rotere.
6. Åpne påfyllingsluken forran på lokket og hell isblandingen sakte gjennom hullet. Pass på at det er minst 5 cm fra isblandingen til kanten på bollen, ettersom volumet øker når blandingen fryser til is. Ikke overskrid maksmengden på 7,5 dl selv om den totale mengden isblandingen er mere enn 7,5 dl.
7. La iskremmmaskinen arbeide i 15-30 minutter beroende på mengden blanding som er tilsatt og hvilken konsistens du vil ha på isen. Når isen er ferdig skifter rørespaden retning og "hakker" noe, dette er indikasjon på at isen er ferdig. Hvis isen ikke har fått fast konsistens etter 30 minutter, les avsnittet "Feilsøking". Ikke stopp maskinen flere ganger under fryseprosessen da rørespaden kan fryse fast i isblandingen.

6616_CS_UVN_0215.indd 19 2015-02-06 11:00:35

8. Apparatet slår seg av automatisk når innstilt tid er oppnådd. Hvis man ønsker å slå av apparatet før tiden, vrir man timer tilbake til "Off". Ta støplset ut av kontakten etter bruk.
9. Lokket med motorenhet løftes av basen når rørespaden har stoppet helt. Isens konsistens skal være kremaktig. For å unngå skader på bollen skal man bruke plast eller treredskaper i bollen. Hvis isen ikke skall spises rett etter tilberdning kan den oppbevares i fryseren i opptil 3 månder. Hell da isen over i en frysetålig bolle med lokk (ikke glassbolle) før isen settes i fryseren.
10. Rengjør alle delene som beskrevet under "Rengjøring og vedlikehold".

For å oppnå et best mulig resultat skal motoren avkjøle i ca. 30 minutter før andre bollen tilberedes. Dette for å forsikre seg om at motoren avkjøles tilstrekkelig og ikke stopper under produksjon av den andre bollen med is.

Iskremmaksin er utstyrt med en termostat som aktiveres hvis apparatet blir overbelastet og som sikrer apparatet lang levetid. Hvis termostaten aktiveres skal støpslet tas ut av kontakten og man må vente i ca. 30 minutter før man starter apparatet igjen.

Gode råd for å oppnå godt resultat

1. Pass på at alle delene er rengjort før du bruker apparatet.
2. Isen smaker best når den er fersk og den vil miste sin friske smak etter noen dager i fryseren.
3. Konsistensen på isen er myk og kremaktig og det kan derfor være en fordel å oppbevare den i fryseren i en time eller to før servering, dette for å at isen ikke skal smelte for raskt. Dette er nødvendig hvis isen skal serveres med varmt tilbehør.
4. Isen bør ikke fryses etter at den er tint.
5. Bruk alltid ferske ingredienser i isen.
6. Sjokoladebiter, nøtter etc. bør man ikke tilsette blandingen før den har vært tilberedt minst 5 minutter i iskremmaskinen eller før blandingen er blitt fast og begynt å fryse til is.
7. Det ferdige resultatet er en myk kremaktig is (den vil ikke ha samme konsistens som kjøpt is).
8. Oppbevar med fordel alltid isebollen i fryseren slik at den er klar når som helst når man vil lage iskrem.
9. For å oppnå det beste resultatet skal bollen fryses til -18°C.
10. Start alltid apparatet før isblandingen fylles i isbollen.
11. Isens konsistens varierer på hvilken oppskrift man velger, romtemperatur og ingrediensenes temperatur.
12. Bruk kun bollen som har vært i fryseren minst 18 timer.
13. Bollen må ikke varmes opp.
14. Bollen må ikke brukes hvis den er skadet på noen måte.

Rengjøring og vedlikehold

1. Ta alltid støpslet ut av kontakten før rengjøring.

6616_CS_UVN_0215.indd 20 2015-02-06 11:00:35

2. Løft av lokket med motorenheten fra basen med å trykke på de to knappene på hver side av lokket og løft samtidig lokket med motorenheten opp.
3. Dra løs rørespaden fra akselen med å dra rørespaden rett ned. Ta deretter løs akselen fra basen med å dra den rett ned.
4. Ta bort motorenheten fra lokket med å snu lokket oppned og deretter trykke inn låseknappen på motorenheten. Ta deretter motorenheten fra lokket.
5. Løft opp isbollen fra beholderen med å ta tak i håndtaksringen rundt bollen og løft den opp. Ta deretter bollen fra håndtaksringen.
6. Tørk av motordelen med en fuktig klut. Motordelen må ikke dyppes i vann eller andre væsker og må ikke skylles under rennende vann.
7. La alle bollene oppnå romtemperatur før rengjøring. Rengjør bollene på innsiden med vann og litt vaskemiddel. Senk aldri bollene i vann.
8. Rengjør lokk, håndtaksring, aksel og rørespade med varmt vann tilsatt oppvaskmiddel og tørk alle delene deretter grundig.

OBS: Bruk aldri ripende rengjøringsmiddel eller skuresvamp ved rengjøring.

Feilsøking

Problem	**Mulig årsak**
Isen har ikke stivnet etter 30 minutter.	- Isbollen har ikke vært i fryseren lenge nok (for å oppnå best resultat skal bollen være minst 8 timer i fryseren men helst over natten). - Maksgrensen er overskredet (maksmengde 7,5 dl). - Ingrediensene er for varme/har romtemperatur. - Isbollen har stått mere enn 5 minutter i romtemperatur før bruk. - Bollen har et tykt lag med is. OBS! Husk å tørke bollen ordentlig før den settes i fryseren.
Makinen stopper før isen er ferdig.	- Sjokoladebiter, nøtter etc. er tilsatt for tidlig. Isen bør ha vært tilberedt minst 5 minutter (eller når blandingen har stivnet litt), før man tilsetter disse ingrediesene. - Sjokoladebitene/nøttene er for store og dette kan medføre at rørespaden setter seg fast. - Tilsett maks en kopp av disse ingrediensene.

6616_CS_UVN_0215.indd 21 2015-02-06 11:00:35

Isbollene har blitt ripete.	- Hvis man bruker metallredskaper kan bollen ripes opp. Det anbefalles derfor at man bruker tre eller plastredskaper i bollen.
Isen er for hard.	- Hvis isen oppbevares i fryseren over lengre tid blir isen altfor hard og vanskelig å få ut. La isen tine i noen minutter før servering.

Oppskrifter

Fransk Vaniljeis
Ca. 1,5 l ferdig is:
3 dl melk
2 egg
100 gr sukker
3 dl fløte
Frø av 1 vaniljestang

Del vaniljestangen på langs og skrap ut frøene med en kniv. Ha melk, vaniljefrøene og den utskrapte vaniljestangen i en kjele og la dette koke opp. Visp sammen egg og sukker til eggedosis. Ta vaniljestangen opp av den varme melken. Hell vaniljmelken over eggedosisen i en tynn stråle mens du vipser/ rører i blandingen.

Hell blandingen tilbake i en kjele og varm opp på svak varme til den begynner å bli tykk (samme konsistens som en vaniljesaus). Temperaturen på blandingen må ikke overstige 85°C (da deler blandingen seg). Hell alt over i en bolle og la det avkjøle (gjerne i kald vannbad). Når blandingen er avkjølt røres fløten inn (fløten skal ikke være pisket) og sett det i kjøleskapet gjerne over natten. Blandingen må være kjøleskapkald når den helles i isbollen for tilberedning av is.

Vaniljeis med sjokoladebiter
En porsjon fransk vaniljeis (se oppskriften Fransk vaniljeis)

100 gr finhakket sjokolade

Husk: Det er viktig at sjokoladebitene tilsettes først når isen har ønsket konsistens. Sjokoladebitene må ikke være for store, da maskinen kan få problemer med å blande ingrediensene.

Besøk vår hjemmeside: www.obhnordica.no for mere inspirasjon.

VIKTIG: MOTORDELEN MÅ ALDRI DYPPES I VANN ELLER ANDRE VÆSKER!

6616_CS_UVN_0215.indd 22 2015-02-06 11:00:35

Avlevering av produktet

Loven krever at elektriske og elektroniske apparater innsamles og deler av det gjenvinnes. Elektriske og elektroniske apparater merket med symbolet for avfallshåndtering skal avleveres på en kommunal gjenvinningsplass.

Reklamasjon

Reklamasjonsrett i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Stemplet kasse/ kjøpskvittering med kjøpsdato skal vedlegges i tilfelle reklamasjon. Ved reklamasjon skal apparatet innleveres der hvor det er kjøpt.

OBH Nordica Norway AS
Maridalsveien 15 E
0178 Oslo
Tlf: 22 96 39 30
www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica 6616
Ca. mengde ferdig is: 1,5 L
2 isboller
220 – 240 volt
9,5 watt

CE

Rett til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.

6616_CS_UVN_0215.indd 23 2015-02-06 11:00:36

Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 220-240 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta aina toimintahäiriön yhteydessä, laitteen käytön jälkeen, laitteen osia kiinnitettäessä tai irrotettaessa sekä ennen puhdistusta ja huoltoa.
4. Laitetta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
5. Kahdeksanvuotiaat tai sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, voivat käyttää tätä laitetta, mikäli käyttö tapahtuu heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai tämä henkilö on opettanut heitä käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja tiedostamaan käyttöön mahdollisesti liittyvät riskit.
6. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät välttämättä ymmärrä tai osaa arvioida mahdollisia vaaroja. Opeta lapsia käyttämään sähkölaitteita vastuullisesti.
7. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman aikuisen valvontaa.
8. Varmista, ettei liitosjohto riipu pöydän reunan yli.
9. Älä sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
10. Laitteen käyttöä on aina valvottava.
11. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite, liitosjohto ja pistotulppa eivät ole vaurioituneet.

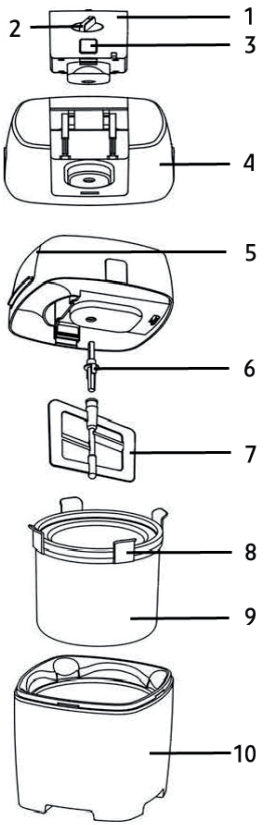
6616_CS_UVN_0215.indd 24 2015-02-06 11:00:36

Jos liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaaratilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu pätevä henkilö.

12. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
13. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
14. Jos laitetta käytetään muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen tai käyttöohjeen vastaisesti, laitteen käyttäjä kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata tuotteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.

Laitteen osat

1. Moottoriosa
2. Ajastin
3. Lukituspainike
4. Kansi
5. Täyttökansi
6. Akseli
7. Sekoitin
8. Tartuntarengas
9. Jäähdytyskulho
10. Runko



6616_CS_UVN_0215.indd 25 2015-02-06 11:00:36

Ennen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

Tarkista, että kaikki osat ovat vahingoittumattomia. Irrota irrotettavat osat seuraavalla tavalla:

- Irrota moottoriosa ja kansi rungosta painamalla kannen molemmilla sivuilla olevia painikkeita ja nostamalla moottoriosa ja kansi samanaikaisesti ylös.
- Irrota sekoitin akselista vetämällä sekoitinta suoraan alaspäin. Irrota akseli sen jälkeen moottoriosasta vetämällä sitä suoraan alaspäin.
- Irrota moottoriosa kannesta kääntämällä kansi ylösalaisin ja painamalla sitten moottoriosan lukituspainike sisään. Irrota sen jälkeen moottoriosa kannesta.
- Irrota jäähdytyskulho rungosta ottamalla kiinni tartuntarenkaasta ja nostamalla rengasta ylöspäin. Irrota kulho tartuntarenkaasta.

Puhdista kaikki osat kohdassa Puhdistus ja hoito selostetulla tavalla. Kuivaa osat sen jälkeen huolellisesti ja liitä ne yhteen seuraavasti:

- Kiinnitä moottoriosa kanteen. Paina lukituspainike sisään ja varmista, että moottoriosa on kunnolla paikoillaan.
- Paina akseli (kannessa olevan aukon läpi) kiinni moottoriosan pohjassa olevaan reikään ja kiinnitä sekoitin sen jälkeen akseliin työntämällä akseli sekoittimessa olevaan reikään.
- Aseta kulho tartuntarenkaaseen ja kulho sekä tartuntarengas runkoon.
- Aseta kansi, johon on kiinnitetty moottoriosa ja sekoitin, rungon päälle. Varmista, että kannen painikkeet osuvat kunnolla rungon uriin.
- Liitä pistotulppa pistorasiaan. Laite on käyttövalmis.

Jäätelökoneen käyttö

1. Ennen jäätelön valmistamista tyhjät jäähdytyskulhot on laitettava pakastimeen vähintään 18 tunniksi mutta mielellään koko vuorokaudeksi.
2. Valmista jäätelöseos. Huomaa, että valmistettavan seoksen enimmäismäärä on 7,5 dl.
3. Jäätelöseosta on suositeltavaa jäähdyttää jääkaapissa, ennen kuin se kaadetaan jäätelökoneeseen.
4. Liitä laitteen osat yhteen kohdassa Ennen käyttöä annettujen ohjeiden mukaan.
5. Varmista, että laitteen pistotulppa on liitetty pistorasiaan. Käynnistä laite kiertämällä ajastin valitsemaasi asentoon (7,5 dl jäätelöseoksen valmistus kestää noin 30 minuuttia). Huomaa! Laite tulee käynnistää ennen kuin jäätelöseos kaadetaan kulhoon. Muussa tapauksessa seos saattaa jäätyä kiinni kulhoon, mikä estää sekoitinta pyörimästä.

6616_CS_UVN_0215.indd 26 2015-02-06 11:00:36

6. Avaa kannen etuosassa oleva täyttöaukko ja kaada jäätelöseos hitaasti sen kautta kulhoon. Varmista, että jäätelöseoksen ja kulhon reunan väliin jää vähintään 5 cm tyhjää tilaa, sillä jäätelön tilavuus kasvaa sen jäätyessä. Kaada kulhoon enintään 7,5 dl jäätelöseosta kerrallaan, vaikka valmistettua seosta olisi enemmän.
7. Anna laitteen käydä 15–30 minuutin ajan käytetyn jäätelöseoksen määrästä ja jäätelön halutusta koostumuksesta riippuen. Kun jäätelö on valmista, sekoitin alkaa pyöriä vastakkaiseen suuntaan ja ”nykii” hieman. Ellei jäätelö ole kiinteää 30 minuutin kuluttua, lue kohta Vianmääritys. Älä pysäytä laitetta toistuvasti jäähdytyksen aikana, sillä sekoitin saattaa tällöin jäätyä kiinni jäätelöseokseen.
8. Laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä asetetun ajan kuluttua. Jos haluat sammuttaa laitteen ennen valitun ajan umpeutumista, kierrä ajastin takaisin Off-asentoon. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen.
9. Nosta kansi ja moottoriosa irti rungosta, kun sekoitin on pysähtynyt kokonaan. Jäätelön on oltava koostumukseltaan kiinteää mutta kermamaista. Käytä kulhon vahingoittumisen ehkäisemiseksi ainoastaan muovisia tai puisia keittiövälineitä. Ellei jäätelöä nautita heti, sitä voidaan säilyttää pakastimessa enintään 3 kuukauden ajan. Kaada jäätelö pakastuksen kestävään kannelliseen rasiaan ja siirrä rasia pakastimeen. Älä käytä laitteen omaa kulhoa tähän tarkoitukseen.
10. Puhdista kaikki osat kohdassa Puhdistus ja hoito annettujen ohjeiden mukaan.

Suosittelemme, että annat moottorin jäähtyä n. 30 min ennen kuin alat valmistaa seuraavaa kulhollista. Näin laitteen moottori jäähtyy, eikä laite pysähdy valmistaessasi seuraavaa kulhollista.

Ylikuumenemissuoja
Jäätelökoneessa oleva termostaatti takaa laitteen pitkän käyttöiän. Jos moottori ylikuumenee, termostaatti katkaisee laitteesta virran. Jos näin tapahtuu, irrota pistotulppa pistorasiasta ja odota noin 30 minuuttia, ennen kuin käynnistät laitteen uudelleen.

Hyviä neuvoja parhaan lopputuloksen aikaansaamiseksi
1. Varmista ennen laitteen käyttöä, että kaikki osat on puhdistettu.
2. Jäätelö maistuu parhaalta tuoreena. Jäätelö alkaa menettää raikkauttaan, kun sitä on säilytetty pakastimessa muutama päivä.
3. Jäätelö on koostumukseltaan pehmeää ja kermamaista, minkä takia jäätelö kannattaa laittaa ennen tarjoilua pakastimeen tunniksi tai kahdeksi. Näin estetään jäätelön liian nopea sulaminen.
   Näin kannattaa menetellä erityisesti silloin, jos jäätelö on tarkoitus tarjoilla lämpimän kastikkeen kera.
4. Sulanutta jäätelöä ei saa pakastaa.

6616_CS_UVN_0215.indd 27 2015-02-06 11:00:36

5. Käytä jäätelön valmistuksessa aina tuoreita aineksia.
6. Jäätelöseokseen saa lisätä suklaapaloja, pähkinöitä tai vastaavia vasta, kun kone on sekoittanut jäätelöä vähintään 5 minuuttia tai kun seos on kiinteytynyt ja alkanut jäätyä.
7. Lopputuloksena on pehmeä kermainen jäätelö, joka on koostumukseltaan erilaista kuin kaupasta ostettu jäätelö.
8. Säilytä kulhot mahdollisuuksien mukaan pakastimessa, jotta ne ovat koko ajan käyttövalmiina.
9. Kulho tulee jäädyttää –18 °C:een parhaan lopputuloksen aikaansaamiseksi.
10. Muista aina käynnistää laite ennen kuin kaadat jäätelöseoksen kulhoon.
11. Jäätelön koostumus riippuu käytetystä ohjeesta, huonelämpötilasta sekä käytettyjen ainesten lämpötilasta.
12. Käytä ainoastaan kulhoa, jota on jäädytetty pakastimessa vähintään 18 tunnin ajan.
13. Kulhoa ei saa lämmittää.
14. Jos kulho on vaurioitunut jollakin tavalla, sitä ei saa käyttää.

Puhdistus ja hoito

1. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistusta.
2. Irrota moottoriosa ja kansi rungosta painamalla kannen molemmilla sivuilla olevia painikkeita ja nostamalla moottoriosa ja kansi samanaikaisesti ylös.
3. Irrota sekoitin akselista vetämällä sekoitinta suoraan alaspäin. Irrota akseli sen jälkeen moottoriosasta vetämällä sitä suoraan alaspäin.
4. Irrota moottoriosa kannesta kääntämällä kansi ylösalaisin ja painamalla sitten moottoriosan lukituspainike sisään. Irrota sen jälkeen moottoriosa kannesta.
5. Irrota jäähdytyskulho rungosta ottamalla kiinni tartuntarenkaasta ja nostamalla sitä ylöspäin. Irrota kulho tartuntarenkaasta.
6. Pyyhi moottoriosa kostealla liinalla. Älä huuhtele moottoriosaa juoksevassa vedessä tai upota sitä veteen tai muuhun nesteeseen.
7. Pese kansi, sekoittimet, täyttönokat, lusikat ja kulhot lämpimällä astianpesuvedellä ja pyyhi ne kuiviksi.
8. Pese kansi, tartuntarengas, akseli ja sekoitin lämpimällä astianpesuvedellä ja pyyhi ne huolellisesti kuiviksi.

HUOM! Älä käytä osien puhdistukseen hankaavaa puhdistusainetta tai sientä.

6616_CS_UVN_0215.indd 28 2015-02-06 11:00:37

Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy
Jäätelö ei ole kiinteytynyt 30 minuutissa.	- Kulho ei ole ollut pakastimessa riittävän kauan (paras lopputulos syntyy, kun kulho on ollut pakastimessa vähintään 18 tuntia tai mieluiten koko vuorokauden). - Kulhossa on ollut liikaa aineksia. Seoksen enimmäismäärä on 7,5 dl. - Ainekset ovat liian lämpimiä tai ne ovat huoneenlämpöisiä. - Kulho on ollut ennen käyttöä huoneenlämmössä yli 5 minuuttia. - Pakastin on avattu liian monta kertaa kulhon pakastumisen aikana. - Kulhon pinnassa on paksu jääkerros. MUISTA kuivata kulho pesun jälkeen huolellisesti, ennen kuin siirrät sen takaisin pakastimeen.
Jäätelökone pysähtyy, ennen kuin	- Suklaapaloja, rouhittuja pähkinöitä ym. on lisätty jäätelöön liian varhaisessa vaiheessa. Ennen näiden ainesten lisäämistä koneen tulee antaa sekoittaa jäätelöä vähintään 5 minuuttia tai siihen asti, kunnes seos on kiinteytynyt jonkin verran. - Suklaapalat, rouhitut pähkinät ym. ovat liian suuria, minkä seurauksena sekoitin juuttuu kiinni. - Lisää jäätelöön enintään 1 dl näitä aineksia.
Kulho on naarmuuntunut.	- Kulho saattaa naarmuuntua metallisten keittiövälineiden käytön yhteydessä. Siksi kulhossa on suositeltavaa käyttää ainoastaan muovisia tai puisia keittiövälineitä.
Jäätelö on liian kovaa.	- Jos jäätelöä pidetään pakastimessa melko pitkään, siitä tulee erittäin kovaa ja sitä on vaikea irrottaa. Anna jäätelön sulaa ja pehmetä muutaman minuutin ajan.

6616_CS_UVN_0215.indd 29 2015-02-06 11:00:37

Jäätelöohjeita

Ranskalainen vaniljajäätelö
Noin 1,5 litraa valmista jäätelöä:

3 dl täysmaitoa
2 kananmunaa
100 g sokeria
3 dl kuohukermaa
1 vaniljatangon siemenet

Halkaise vaniljatanko pituussuunnassa ja kaavi siemenet ulos veitsellä. Kaada maito, vaniljatangon siemenet ja vaniljatangon puolikkaat kattilaan ja anna kiehahtaa. Vatkaa kananmunat ja sokeri tasaiseksi seokseksi. Poista vaniljatangon puolikkaat lämpimästä maidosta. Kaada vaniljamaito muna- ja sokeriseokseen ohuena nauhana seosta koko ajan vatkaten tai sekoittaen.

Kaada seos takasin kattilaan ja kuumenna sitä miedolla lämmöllä, kunnes se alkaa hieman paksuuntua (muistuttaa koostumukseltaan vaniljakastiketta). Juoksettumisen välttämiseksi seoksen lämpötila ei saa ylittää 85 astetta. Kaada seos kulhoon ja anna jäähtyä (mielellään kylmässä vesihauteessa). Kun seos on jäähtynyt, sekoita sen joukkoon vatkaamaton kerma. Siirrä kulho sen jälkeen jääkaappiin ja anna sen olla siellä mielellään yön yli. Seoksen tulee olla jääkaappikylmää, kun se kaadetaan jäätelökoneeseen.

Suklaapaloilla höystetty vaniljajäätelö
Annos ranskalaista vaniljajäätelöä (katso edellistä ohjetta)

100 g hienoksi rouhittua suklaata

Huomaa: On tärkeää, että suklaapalat lisätään seoksen joukkoon vasta jäätelön koostumuksen ollessa halutun kaltainen. Suklaapalat eivät saa olla liian suuria, koska jäätelökone ei ehkä jaksa tällöin sekoittaa aineksia riittävästi.

Vieraile kotisivuillamme www.obhnordica.fi ja hae lisää inspiraatioita.

TÄRKEÄÄ: MOOTTORIOSAA EI SAA KOSKAAN UPOTTAA VETEEN TAI MUIHIN NESTEISIIN!

Käytetyn laitteen hävittäminen

Lainsäädäntö edellyttää, että kaikki sähköiset ja elektroniset laitteet kerätään uusiokäyttöön ja kierrätykseen. Sähköiset ja elektroniset laitteet, jotka on varustettu kierrätystä osoittavalla merkillä, on kerättävä erikseen ja toimitettava kunnalliseen kierrätyspisteeseen.

6616_CS_UVN_0215.indd 30 2015-02-06 11:00:37

Takuu

Tuotteella on voimassa olevan lain mukainen raaka-aine- ja valmistusvirhetakuu. Liitä päivätty ostokuitti mahdollisen tuotevalituksen yhteyteen. Toimita laite tällöin liikkeeseen, josta se on ostettu.

OBH Nordica Finland Oy
Äyritie 12 C
01510 Vantaa
Puh. (09) 894 6150
www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

OBH Nordica 6616
Valmiin jäätelön määrä: noin 1,5 litraa/kulho
2 jäähdytyskulhoa
220–240 V
9,5 W

CE

Oikeus muutoksiin pidätetään.

6616_CS_UVN_0215.indd 31 2015-02-06 11:00:37

Safety instructions

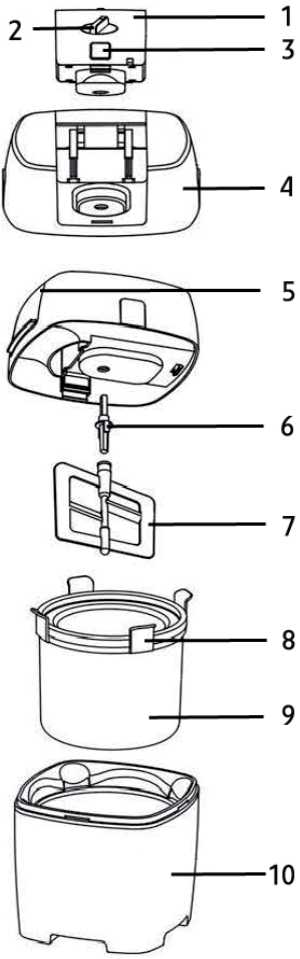
1. Read the instruction manual carefully before use, and save it for future use.
2. Plug the appliance to a household outlet of 220-240V only, and use the appliance only for the intended use.
3. Always disconnect the appliance from the mains supply when disorder is experienced, when not in use, when parts are applied or removed from the appliance and before cleaning and maintenance.
4. The appliance must not be immersed into water or other liquids.
5. This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and they understand the hazards involved.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Children are not always able to understand potential risks. Teach children a responsible handling of electrical appliances.
7. Cleaning and user maintenance shall not be made by children, unless they are over the age of 8 and supervised.
8. Check that the cord is not hanging over the edge of the table.
9. Do not place the appliance on or near hotplates, open fire or the like.
10. The appliance should only be used under supervision.
11. Always examine appliance, cord and plug for damage before use. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, or his service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

6616_CS_UVN_0215.indd 32 2015-02-06 11:00:37

12. For additional protection the installation of a residual current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30 mA is recommended. Ask your installer for advice.
13. The appliance is for domestic use only.
14. If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.

Parts of the appliance

1. Motor unit
2. Timer
3. Locking button
4. Lid
5. Feeding lid
6. Shaft
7. Mixer blade
8. Handle ring
9. Ice cream bowls
10. Outer housing



6616_CS_UVN_0215.indd 33 2015-02-06 11:00:38

Before use

Check that all parts are without any kind of damage. Remove the detachable parts in the following way:

- Lift the lid with the motor part off the outer housing by pressing the two buttons on each side of the lid and at the same time lift the lid with the motor part.
- Loosen the mixer blade from the shaft by pushing the mixer blade straight downwards. Loosen the shaft from the motor part by pushing it straight downwards.
- Remove the motor part from the lid by turning the lid upside down and press the locking button on the motor part. Separate the motor part from the lid.
- Lift the ice cream bowls off the outer housing by holding on to the handle ring around the bowls and lift them upwards. Separate the bowl from the handle ring.

Clean all parts as described in the section “Cleaning and maintenance”. Wipe the parts thoroughly and mount the appliance as follows:

- Mount the motor part in the lid. Press the locking button and make sure that the motor part is properly engaged.
- Press the shaft in the opening at the underside of the motor part (through the opening in the lid) and secure the mixer blade on the shaft by inserting the shaft in the opening of the mixer blade.
- Position the bowls in the handle ring and place the bowls (with the handle ring) in the outer housing.
- Fasten the lid (with the motor part and the mixer blade) on top of the outer housing. Make sure that the buttons on the lid are correctly positioned in the grooves on the outer housing.
- Plug the switch to a wall outlet. The appliance is now ready for use.

How to use the ice cream maker

1. Before you can make ice cream, the ice cream bowls (without the ice cream mixture) should be in the freezer for at least 18 hours (preferably 24 hours).
2. Prepare the ice cream mixture. Note that the maximum amount is 7.5 dl.
3. It is an advantage to keep the ice cream in the refrigerator before pouring it into the ice cream maker.
4. Mount the appliance according to the instructions in section “Before use”.
5. Make sure that the switch of the appliance is connected to a wall outlet. Start the appliance by turning the timer clockwise till optional position (the ice cream process lasts about 30 minutes). Note! The appliance shall be switched on before the ice cream mixture is poured into the bowl. If not, there is a risk that the ice cream mixture freezes in the bowl and prevents the mixer blade from rotating.

6616_CS_UVN_0215.indd 34 2015-02-06 11:00:38

6. Open the feeding hole in the lid and slowly pour the ice cream mixture through the opening. Make sure to leave at least 5 cm between the ice cream mixture and the upper edge of the bowl, as the volume of the ice cream will expand during freezing. Do not exceed the maximum amount of 7.5 dl, not even if the total amount of prepared ice cream mixture is more than 7.5 cl.
7. Let the ice cream maker run for 15-30 minutes, depending on the amount of ice cream mixture added and the texture that you want for the ice cream. When the ice cream is done, the mixer blade changes direction and will 'stutter' a little, which indicates that the ice cream is ready. If the ice cream has not obtained a firm texture within 30 minutes, read the section "Trouble-shooting". Do not stop the appliance several times during the freezing process as this may make the mixer blade freeze in the ice cream mixture.
8. The appliance switches off automatically, once the set time has elapsed. If you want to switch off the appliance before the set time has elapsed, turn the timer back to "Off". Always unplug after use.
9. Lift the lid with the motor unit off the outer housing, when the mixer blade has stopped completely. The texture of the ice cream should be firm, but creamy. In order to avoid any damage to the ice cream bowls, only use plastic or wooden utensils in the bowls. If you do not eat the ice cream right away, you can keep it in the freezer up to 3 months. Pour the ice cream into another frost-proof container with a lid (other than the ice cream bowl) before putting the ice cream in the freezer.
10. Clean all parts as described in the section "Cleaning and maintenance".

To achieve the best result let the motor cool for about 30 minutes before you make the second bowl of ice cream. This is to be sure that the motor has been sufficiently cooled and does not stop during the making of the second bowl of ice cream.

Overheating

The ice cream maker comprises a thermostat that ensures a long lifetime of the appliance and which is activated if the motor is overcharged. If the thermostat is activated, unplug and wait for about 30 minutes before you switch on the appliance again.

Good advice to obtain the best possible result

1. Make sure that all parts are clean before you use the appliance.
2. Freshly made ice cream has the best taste and the fresh taste will weaken after a few days in the freezer.
3. The texture of the ice cream is soft and creamy and it will therefore be an advantage to keep the ice cream in the freezer for about an hour or two before serving in order that the ice cream is not melting right away. This is in particular a good idea, if the ice cream is served with a hot topping.
4. Never freeze the ice cream, once it has been defrosted.
5. Always use fresh ingredients for the ice cream.

6616_CS_UVN_0215.indd 35 2015-02-06 11:00:38

6. Chocolate chips, nuts etc. should not be added to the mixture until the ice cream has been stirred in the maker for at least 5 minutes, or until the mixture is firm and has started to freeze.
7. The final result is a smooth and creamy ice cream (it will not have the same texture as manufactured ice cream).
8. If you keep the ice cream bowl in the freezer, it will always be ready for making ice cream.
9. In order to get the best result, let the bowls freeze to -18°C.
10. Always switch on the appliance before pouring the ice cream mixture in the ice cream bowls.
11. The texture of the ice cream depends on the chosen recipe, the room temperature and the temperature of the ingredients.
12. Only use bowls that have been in the freezer for at least 18 hours.
13. Never heat the bowls.
14. Do not use a bowl if it has been damaged in any way.

Cleaning and maintenance

1. Always unplug before cleaning.
2. Lift the lid with the motor part off the outer housing by pressing the two buttons on each side of the lid and at the same time lift the lid with the motor part.
3. Loosen the mixer blade from the shaft by pushing the mixer blade straight downwards. Loosen the shaft from the motor part by pushing it straight downwards.
4. Remove the motor part from the lid by turning the lid upside down and press the locking button on the motor part. Separate the motor part from the lid.
5. Lift the ice cream bowls off the outer housing by holding on to the handle ring around the bowls and lift them upwards. Separate the bowls from the handle ring.
6. Wipe the motor part with a damp cloth. Never immerse the motor part in water or any other liquid and do not rinse it under running water.
7. Make sure that the bowls reach room temperature before cleaning. Clean the inside of the bowls with water and a mild detergent. Never immerse the entire bowls in water.
8. Clean the lid, the handle ring, the shaft and the mixer blade in warm water and detergent and wipe thoroughly.

NOTE: Do not use scratching detergents or scouring sponges for cleaning.

6616_CS_UVN_0215.indd 36 2015-02-06 11:00:38

Trouble-shooting

Problem	Possible cause
The ice cream is not firm after 30 minutes.	- The ice cream bowls have not been in the freezer for a sufficiently long period (in order to obtain the best result, the ice cream bowls should be kept at least 8 hours in the freezer and preferably 18 hours). - The maximum limit has been exceeded (maximum amount 7.5 dl). - The ingredients are too warm/have room temperature. - The ice cream bowls have been kept at room temperature for more than 5 minutes before use. - The freezer has been opened too many times during the freezing process of the ice cream bowls. - The bowls have a thick coating of ice. NOTE: Be sure to wipe the bowls properly before you put them back in the freezer.
The ice cream maker stops before the ice cream is ready.	- Chocolate chips, crushed nuts etc. were added too early. The ice cream shall be in the maker for at least 5 minutes (or when the mixture has begun to freeze), before adding the ingredients. - The chocolate chips/nuts are too big, which means that the mixer blade gets stuck. - Do not add more than one cup of these ingredients.
The ice cream bowls have got scratches.	- If you use metallic utensils, the bowls may be scratched. We recommend always to use wooden or plastic utensils in the bowls.
The ice cream is too stiff.	- If the ice cream is kept in the freezer for a while, the ice cream gets very hard and it can be difficult to take it out of the bowls. Let the ice cream defrost for a couple of minutes before serving.

6616_CS_UVN_0215.indd 37 2015-02-06 11:00:38

Recipe

French Vanilla Ice Cream
Approx 1.5 l finished ice cream:
3 dl milk
2 eggs
100 g sugar
3 dl cream
Seeds from 1 vanilla pod

Cut the vanilla pod lengthwise and scrape out the seeds with a knife. Pour milk, the vanilla seeds and the vanilla pod in a saucepan and bring to boil. Whip the eggs and the sugar to a homogeneous dough. Remove the vanilla pod from the hot milk. Pour the vanilla milk in the egg and sugar mixture in a fine squirt while whipping/stirring the egg mixture.

Pour the mixture back into a saucepan and heat at low temperature until it just starts to thicken (same texture as a vanilla sauce). The temperature of the mixture should not exceed 85 degrees (if so the mixture will curdle). Pour into a bowl and let it cool (preferably in a water bath). When the mixture has cooled, add the cream and stir (the cream must not be whipped) and put the bowl in the refrigerator. Preferably till next day. The mixture should have the temperature of the refrigerator when poured into the ice cream maker.

Vanilla ice cream with chocolate chips
One part of French vanilla ice cream (see recipe French vanilla ice cream)

100 g finely chopped chocolate

Please note: It is important not to add the chocolate chips until the ice has reached the wanted texture. Make sure that the chocolate chips are not too big, as this could make it difficult to mix the ingredients.

Please visit our website www.obhnordica.se if you are looking for more inspiration.

IMPORTANT: NEVER IMMERSE THE MOTOR PART IN ANY KIND OF LIQUID!

Disposal of the appliance

Legislation requires that all electrical and electronic equipment shall be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

6616_CS_UVN_0215.indd 38 2015-02-06 11:00:38

Warranty

Warranty according to current law. Any claim shall be accompanied by the cash receipt with purchase date. When raising a claim the appliance must be returned to the store of purchase.

OBH Nordica AB
Löfströms Allé 5
SE-172 66 Sundbyberg
Tel +46 08-629 25 00
www.obhnordica.se

Technical data

OBH Nordica 6616
Approximate amount of finished ice cream: 1.5 l/bowl
2 ice cream bowls
220-240 volt
9.5 watt

CE

These instructions are subject to alterations or improvements.

6616_CS_UVN_0215.indd 39 2015-02-06 11:00:38

6616_CS_UVN_0215.indd 40 2015-02-06 11:00:38

6616_CS_UVN_0215.indd 41 2015-02-06 11:00:38

SE/CS/6616/UVN/060215

6616_CS_UVN_0215.indd 42 2015-02-06 11:00:40